

COVERDECOR

CHOCOLATE NEGRO

PASTELES DECORACIÓN DE LA PORTADA

Glaseado de chocolate blanco para donas, éclairs, profiteroles, pasteles y otros productos horneados. Conserva su brillo incluso después de congelarse. A temperatura ambiente no se pega y tiene una consistencia plástica que evita que se agriete.



MODALITÀ D'USO



Copertura



Donut



Torta



Crema



Glassatura



Decorazione



Krapfen

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011537

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La



Frutos

INFO

Claims

Con el 38 % de chocolate, sin gluten, sin aceite de palma, sin grasas láuricas

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Detalles

Crema de cobertura para donuts, éclairs, profiteroles, pasteles y productos para horno. No contiene aceite de palma. Su consistencia plástica evita la formación de grietas. Incluso después de la congelación conserva su brillo. A temperatura ambiente no presenta ninguna viscosidad. También están disponibles las variantes Caffè, Cioccolato Bianco, Fragola y Pistacchio.

Descripción

pasta muy fina con chocolate para cubrir y decorar donuts, éclairs, profiteroles, muffins y pasteles horneados. El producto no contiene grasas de palma ni grasas láuricas. Mantiene un aspecto brillante incluso después de la congelación. A temperatura ambiente, no se pega y se caracteriza por una consistencia plástica que evita la formación de grietas. Las características de COVERDECOR DARK CHOCOLATE no se ven alteradas por la formación de condensación durante la fase de descongelación.

Denomination

cobertura con chocolate. Semielaborado para productos de confitería.

Directions for use

calentar COVERDECOR DARK CHOCOLATE a una temperatura de 45-50 °C al baño maría o en el microondas (400-500 W) y mezclar.

Mojar los dulces a temperatura ambiente en la crema derretida, colocarlos en una bandeja y dejar que el recubrimiento se endurezca.



Extraordinary
made simple.